

## BALE KARNAWAŁOWE 2019

Polska Filharmonia Bałtycka im. Fryderyka Chopina

w każdą sobotę Karnawału 2019

w godz. 20.30 - 2.00



### ZAKUP KARNETÓW KONSUMPCYJNYCH NA BALE

- **w kasach PFB**

tel. +48 58 320 62 62 + 48 58 323 83 62 +48 664 71 00 23

e-mail [bilety@filharmonia.gda.pl](mailto:bilety@filharmonia.gda.pl)

**LUB**

- **przelewem na konto BanGlob**

BOŚ S.A. O/GDAŃSK 47 1540 1098 2001 5539 2365 0001

W tytule przelewu prosimy o dopisek: PFB, BAL GDAŃSKI ....( numer), nazwisko i telefon osoby rezerwującej

### INFORMACJE

BanGlob sp. z o.o. tel. +48 58 620 43 29 +48 58 620 82 39

### DODATKOWE ALKOHOLE I NAPOJE

Na adres [zamowienia.pfb@banglob.pl](mailto:zamowienia.pfb@banglob.pl) przyjmujemy wcześniejsze zamówienia na napoje według poniższej karty.

Pozwoli to skrócić czas oczekiwania na realizację u kelnera podczas Balu.

## KARTA NAPOJÓW I ALKOHOLI

**BanGlob**  
catering

		PLN
Wino musujące	0,75 l	45
Prosecco	0,75 l	50
Wino białe wytrawne	0,75 l	45
Wino czerwone wytrawne	0,75 l	45
Wódka Wyborowa	0,5 l	60
Wódka Wyborowa Exquisite	0,7 l	100
Ballantines	0,7 l	100
Jameson	0,7 l	120
Chivas Regal	0,7 l	150
Woda mineralna	330 ml	6
Woda Cisowianka Perlage	700 ml	10
Coca Cola, Sprite, Tonic	1 litr	15
Sok owocowy 100% Cappy	1 litr	15

**BanGlob**  
catering

www.banglob.pl

Na Bale Karnawałowe przyjmujemy wcześniejsze zamówienia alkoholi i napojów bezalkoholowych (do czwartku przed każdym balem) na adres:

zamowienia.pfb@banglob.pl  
lub telefonicznie 58 620 43 29

W zamówieniu prosimy podać:

- termin balu
- ilość zamawianych napojów
- nazwisko zamawiającego
- telefon kontaktowy

Płatność przelewem po wcześniejszym złożeniu zamówienia mailowo lub telefonicznie:

Nr konta  
47 1540 1098 2001 5539 2365 0001

BanGlob sp. z o.o.  
ul. Norwida 4c  
81-434 Gdynia

## MENU NA V BAL GDYŃSKI 02 LUTEGO 2019

**90 PLN BRUTTO NA OSOBĘ**

### Zupa

- Krem z pieczonej dyni z mleczkiem kokosowym oraz imbirem podany z croutons

### Danie główne

- Grillowana pierś z drobiu po włosku z aromatycznym sosem podana w towarzystwie opiekanych części ziemniaków oraz marchewki karotki z sezamem

### Deser

- Mus mango z białą czekoladą
- Mandarynki

### Przekąski zimne

- Carpaccio z łososia z koperkowym crème fraiche na razowym dukacie
- Połędwiczki wieprzowe nadziewane leśnymi kurkami
- Schab z morelą i orzechem muśnięty malagą
- Rolls z musem tuńczykowym i czerwoną fasolą
- Capreze z pomidorkiem cocktailowym na szpadce
- Wybór pieczywa

### Przekąski deserowe

- Poduszcзки serowe oprószone kokosem

### Napoje gorące i zimne

- Kawa świeżo parzona z ekspresu przelewowego 1 porcja
- Herbata / czarna, owocowa, zielona / 1 porcja
- Cytryna
- Cukier biały i brązowy, słodzik
- Mleko z dzbanków
- Woda mineralna 0,33 ml



## OPCJA DLA WEGETARIAN

(aktualna na wszystkie Bale Gdańskie – do zamówienia przy zakupie karnetu)

### Zupa

- Krem z pomidorów pelati ze śmietanką

### Danie główne

- Torcik warzywny podany w towarzystwie ziemniaków parissien oprószonej ziołami i warzyw blanszowanych na parze z płatkami migdałów

### Deser

- Deser ( serwowany na danym balu dla wszystkich gości )
- Mandarynki

### Przekąski

- Tatar z suszonych pomidorów z cukinią na bagietce
- Rewia serów pleśniowych i twardych na szpadkach
- Hummus z suszonym pomidorem na bagietce
- Połówki jaj z garni warzywnym
- Capreze z pomidorem i mozzarellą oraz bazylią
- Wybór pieczywa

### Napoje gorące i zimne

- |   |          |
|---|----------|
| • Kawa świeżo parzona z ekspresu przelewowego | 1 porcja |
| • Herbata / czarna, owocowa, zielona /        | 1 porcja |
| • Cytryna                                     |          |
| • Cukier biały i brązowy, słodzik             |          |
| • Mleko z dzbanków                            |          |
| • Woda mineralna                              | 0,33 ml  |

